

Menu wiosenne

Przystawka:

- tatar wołowy, żółtko, zielona cebulka
- cukinia, cielęcina, vitello tonato
- pieczona botwinka, suszona gęś, koper włoski

Zupa

- consomme z gęsi, nowalijki, crouquette
- krem z buraka, młode pędy selera, ser kozi
- krem pomidorowy. chips serowy, cytryna

Danie główne

- jesiotr, polenta, groszek, szpinak
- rostbef wołowy, angielski pudding, młoda kapusta, sos z czerwonego wina
- polędwiczka wieprzowa, gratine z gruszką, młoda marchew, szatwia

Przekąski wieloporcjowo

- tarta z szynką suszoną, papryką oraz serem cheddar
- tarta z kaparami, porem i chorizo
- quiche z indykiem, serem pleśniowym i suszonym pomidorem

- sałatka z pieczoną wołowiną, rukolą i parmezanem
- sałatka z soczewicy, kruchą sałatą, porem i wędzonką
- sałatka z łososiem marynowanym, selerem naciowym i dressingiem koperkowym

Przekąski amouse bouche:

- tatar z troci, zielona cebulka, jajko przepiórcze
- salasa z nowalijek, dymka, chrupki chlebek
- kaczka, karmelizowane jabło, czerwona cebula
- pate z wątroby cielęcej w cieście parzonym, pikle z marchewki
- ozór wołowy, remoulade

Kolacja I (do wyboru)

- potrawka z indyka z młodym ziemniakiem i marchwią
- ciecierzycy curry z wołowiną, porem na mleku kokosowym

Kolacja II

- krem z polskich serów, grzanka, rukiew wodna
- polędwiczka na różowo, ratatouille

Bufet słodki: (opcja dodatkowa 18 zł/os.)

- brownie z młodymi pędami sosny
- szarlotka z rabarbarem i miętą
- czekoladowe ciasto z agrestem
- sernik waniliowy
- marchewkowe z rodzynkami
- beza z gorzką czekoladą